

# Tapa de Brandada de Bacalao

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceitunas negras secas picadas:** 25 g

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Bacalao:** 250 g

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Leche:** 50 cc

**Sal:** A gusto

**Puré de papas:** 150 grs.

**Ajo:** 1 Diente

## Varios

**Perejil picado:**

**Láminas de ajo frito:**

**Crocante de pan:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con agua fría coloque el bacalao y lleve a ebullición. En cuanto se produzca el primer hervor retire del fuego y mantenga en la *cacerola* por espacio de 12 minutos.
- Ecurra el bacalao, quite la piel, las espinas y desmenuce la carne.
- Mezcle las aceitunas picadas con 3 cdas. de aceite de oliva y reserve.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite caliente dore el *ajo*.
- Añada el bacalao y remueva para lograr una pasta a fuego medio.
- Añada la leche, el puré de papas y revuelva bien.
- Agregue el *perejil* picado y rectifique la sazón.

## Presentación

- Coloque la brandada en un plato, encima el crocante de pan, decore con aceite de oliva, *ajo* frito y *perejil* picado.

- Nota : Para desalar el bacalao, poner en agua fría 24 horas cambiándole el agua cada 8 horas para su completo desalado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tapa-de-brandada-de-bacalao>